RÉGIE DE LA LANGUE FRANÇAISE

ÉDITION PROVISOIRE

TERMINOLOGIE DE L'ALIMENTATION

LEXIQUE DES ÉPICES ET ASSAISONNEMENTS

(anglais-français)

©1976 l'Éditeur officiel du Québec

Dépôt légal: 3e trimestre 1976
Bibliothèque nationale du Québec

ISBN 0-7754-2593-1

CE LEXIQUE A ÉTÉ PRÉPARÉ PAR

Monsieur Jacques MAURAIS
terminologue
secteur de la terminologie
de l'étiquetage
Régie de la langue française

EN COLLABORATION AVEC

Monsieur Pierre BRODEUR
directeur des ventes
Reckitt and Colman

Monsieur David FORTIN
terminologue
Bureau des traductions (Ottawa)

Monsieur Gaston GRENIER
acheteur
W.H. Schwartz et fils, ltée

Monsieur Fernand LAFRENIÈRE
représentant
Laboratoires Griffith, ltée

Monsieur Jean-Jacques LAVIGNE
directeur des services du marketing
Brooke Bond Foods Ltd.

Madame Marguerite LORTIE
technicienne en sciences domestiques
Ministère de l'Agriculture du Québec

Monsieur André MUGNIER
Division des services décentralisés
Bureau des traductions (Ottawa)

SOUS LA RESPONSABILITÉ DE

Madame Thérèse VILLA
responsable du secteur de la
terminologie de l'étiquetage
Régie de la langue française

ET SOUS LA DIRECTION DE

Monsieur Pierre AUGER
chef des travaux terminologiques
direction de la terminologie
Régie de la langue française

INTRODUCTION

Le présent lexique a été constitué à partir d'un relevé d'étiquettes quasi exhaustif et a ensuite été soumis aux commentaires d'un comité de référence composé de fonctionnaires du gouvernement fédéral (Bureau des traductions), du ministère de l'Agriculture du Québec et de représentants choisis parmi les principaux manufacturiers présents sur le marché québécois. Dans les cas douteux, le Comité a pu étudier des échantillons fournis par ces maisons.

Il n'appartient pas à la Régie de la langue française de normaliser l'emploi des appellations anglaises. C'est pourquoi le plus souvent les termes anglais figurent tels qu'ils ont été relevés sur les étiquettes; dans de rares cas cependant, et à la demande des représentants fédéraux, nous avons modifié l'entrée anglaise.

Lorsqu'un terme botanique anglais apparaît seul, sans adjectif qualificatif ni complément déterminatif, il est suivi du nom scientifique latin. Si une deuxième appellation latine est possible pour une même plante, elle est précédée de la mention syn. (synonyme).

La Régie de la langue française tient à remercier tout spécialement madame Camille Brechet, du Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité au ministère de l'Agriculture de France, qui accepte toujours très volontiers de collaborer avec nous et qui nous a fourni une importante documentation pour cet ouvrage.

Nos remerciements s'adressent aussi à monsieur Greg Blanchard, directeur commercial de la Reckitt and Colman à Toronto, et à mademoiselle Henriette Rouleau, de la Division de l'information du ministère de l'Agriculture du Canada.

Jacques MAURAIS

ABRÉVIATIONS

n m	nom masculin	s'applique à un substantif seul
n f	nom féminin	
m	masculin	lorsqu'il y a plus d'un mot, désigne le genre du premier
f	féminin	
m pl	masculin pluriel	s'applique aux expressions ne s'employant qu'au pluriel ou s'employant plus fréquemment au pluriel qu'au singulier
f pl	féminin pluriel	
syn.	synonyme	précède la seconde appellation, lorsqu'une plante a plus d'un nom latin
v.	voir	renvoie au terme anglais le plus fréquent
v.a.	voir aussi	sert à indiquer une relation quelconque, non nécessairement synonymique, avec un autre terme

Les chiffres en exposant, à la droite des appellations françaises, renvoient à des notes qui suivent immédiatement le corps du lexique.

ÉDITION PROVISOIRE SOUMISE À L'ENQUÊTE PUBLIQUE

En soumettant cette édition provisoire à l'enquête publique, la Régie de la langue française souhaite un échange de vues fructueux au terme duquel elle pourra réviser et normaliser ce lexique des épices et assaisonnements.

Veuillez expédier vos remarques et vos suggestions à :

Monsieur Jacques MAURAIS
Régie de la langue française
700, boul. Saint-Cyrille est
Place Hauteville
Québec
G1R 5A9

RÉGIE DE LA LANGUE FRANÇAISE

lexique des épices et assaisonnements

A

1. Absinth
   Artemisia absinthium L.
   ABSINTHE n f

2. Allspice
   Pimenta officinalis Lindl.
   PIMENT DE LA JAMAÏQUE m [1]

3. Almond extract
   EXTRAIT D'AMANDE m [2]

4. Alum powder
   1) ALUN EN POUDRE m
   2) POUDRE D'ALUN f

5. Angelica
   Angelica archangelica L.
   ANGÉLIQUE n f

6. Anise
   Pimpinella anisum L.
   ANIS n m

7. Anise, star
   v.a. Star anise

8. Aniseed (anise seed)
   GRAINE D'ANIS f [3]

9. Apple pie spice
   ÉPICES POUR TARTE AUX POMMES f pl [4]

10. Artificial brandy extract
    ARÔME ARTIFICIEL DE BRANDY m [2]

11. Artificial cochineal
    COCHENILLE ARTIFICIELLE f [5]

12. Artificial coconut extract
    ARÔME ARTIFICIEL DE (NOIX DE) COCO m [2]

13. Artificial coffee extract
    ARÔME ARTIFICIEL DE CAFÉ m [2, 6]

14. Artificial extract
    ARÔME ARTIFICIEL m [2, 7]

15. Artificial maple extract — ARÔME ARTIFICIEL D'ÉRABLE m [2]

16. Artificial pistachio extract — ARÔME ARTIFICIEL DE PISTACHE m [2]

17. Artificial rum extract — ARÔME ARTIFICIEL DE RHUM m [2]

18. Artificial vanilla extract — ARÔME ARTIFICIEL DE VANILLE m [2, 6]

19. Arrowroot — ARROW-ROOT n m [8]

B

20. Bacon bits, imitation
v. Simulated bacon pieces

21. Badian
Illicium verum Hook.
syn. Star anise
1) BADIANE n f
2) ANIS ÉTOILÉ m

22. Banana extract — EXTRAIT DE BANANE m [2]

23. Barbecue salt
v.a. Barbecue spice
1) SEL POUR BARBECUE m [9]
2) SEL BARBECUE m

24. Barbecue spice
1) ASSAISONNEMENT POUR BARBECUE m [4]
2) ASSAISONNEMENT BARBECUE m

25. Basil, sweet
v. Sweet basil

26. Bay leaves — FEUILLES DE LAURIER f pl

27. Benniseed
v. Sesame

28. Black cumin
Nigella sativa L.
NIGELLE n f

29. Black pepper
Piper nigrum L.
POIVRE NOIR m [40]

30. Black pepper (peppercorns)
v. Whole black pepper

31. Bouquet garni
BOUQUET GARNI m [10]

32. Butterscotch extract
ARÔME DE CARAMEL ÉCOSSAIS m [2]

33. Brandy extract, artificial
v. Artificial brandy extract

C

34. Capers
Capparis spinosa L.
CÂPRES n f pl

35. Caraway
Carum carvi L.
CARVI n m

36. Caraway seed
GRAINE DE CARVI f [3]

37. Cardamom
Elettaria cardamomum Maton
CARDAMOME n f

38. Cardamom seed
GRAINE DE CARDAMOME f [3]

39.	Cassia Cinnamomum cassia L. v.a. Cinnamon	CASSE n f [11]
40.	Cassia bud	FLEUR DE CANNELIER f [12]
41.	Cayenne pepper syn. Red pepper	1) PIMENT DE CAYENNE m [13] 2) CAYENNE n m
42.	Celery flakes	1) CÉLERI EN FLOCONS m 2) FLOCONS DE CÉLERI m pl
43.	Celery pepper	POIVRE AU CELERI
44.	Celery salt	SEL AU CÉLERI m
45.	Celery seed	GRAINE DE CÉLERI f [3]
46.	Ceylan cinnamon v. Cinnamon	
47.	Charcoal seasoning	ASSAISONNEMENT CHARBON DE BOIS m
48.	Cherry extract	EXTRAIT DE CERISE m [2]
49.	Chervil Anthriscus cerefolium Hoffmann	CERFEUIL n m
50.	Chilli Capsicum frutescens longum Bailey	1) CHILE n m [14] 2) CHILLI n m
51.	Chilli powder	ASSAISONNEMENT AU CHILI (CHILE)

52. Chinese cinnamon
v. Cassia

53. Chives — CIBOULETTE n f
Allium schoenoprasum L.

54. Chives, freeze-dried minced
v. Freeze-dried minced chives

55. Chopped onion — OIGNON HACHÉ m
v.a. Minced onion

56. Chow chow — CHOW-CHOW n m [15]

57. Chutney — CHUTNEY n m

58. Cinnamon — CANNELLE DE CEYLAN f [11]
Cinnamomum zeylanicum Nees
v.a. Cassia

59. Cinnamon sticks — 1) CANNELLE EN BÂTONS f
2) BÂTONS DE CANNELLE m pl

60. Cinnamon sugar — SUCRE À LA CANNELLE m

61. Cinnamon toast mix
v. Cinnamon sugar

62. Clove — CLOUS DE GIROFLE m pl [16]
Eugenia caryophyllus (Spreng), Bullock et Harrison
syn. Eugenia caryophyllata Thumb.

63. Coarse black pepper
v. Coarse ground black pepper

64. Coarse ground black pepper — 1) POIVRE NOIR CONCASSÉ m; 2) MIGNONNETTE n f

65. Coarse salt — GROS SEL m
v.a. Cooking salt

66. Cochineal extract, artificial
v. Artificial cochineal

67. Coconut extract, artificial
v. Artificial coconut extract

68. Coffee extract, artificial
v. Artificial coffee extract

69. Cooking salt
v. Coarse salt

70. Coriander — CORIANDRE n f
Coriandrum sativum L.

71. Coriander seed — GRAINE DE CORIANDRE f [3]

72. Cream of tartar — CRÈME DE TARTRE f

73. Cretons spice — ÉPICES POUR CRETONS f pl [4]
ASSAISONNEMENT POUR CRETONS m
(selon le cas)

74. Crushed chillies — CHILES (CHILLIS) BROYÉS m pl

75. Cumin (cummin) — CUMIN n m
Cuminum cyminum L.

76. Cumin, black
v. Black cumin

77. Cumin, ground
v. Ground cumin

78. Cumin seed — GRAINE DE CUMIN f [3]

79. Cumin seed ground
v. Ground cumin

80. Curry — CARI n m [17]

81. Curry powder — CARI n m [18]

D

82. Dill
Anethum graveolens L. — ANETH n m [19]

83. Dill and fennel — ANETH ET FENOUIL

84. Dill seed — GRAINE D'ANETH f [3]

85. Dill weed [20]
v. Dill

86. Dried lemon zest
v.a. Zest — ZESTE DE CITRON DÉSHYDRATÉ m

87. Dried orange zest — ZESTE D'ORANGE DÉSHYDRATÉ m
v.a. Zest

E

88. English mustard — MOUTARDE ANGLAISE f

89. European wild ginger — ASARET n m [21]
Asarum europaeum

90. Extract — EXTRAIT n m [2]

91. Extract, artificial
v. Artificial extract

F

92. Fennel — FENOUIL n m
Foeniculum vulgare Mill.
syn. Foeniculum officinale All.

93. Fennel salt — SEL AU FENOUIL m

94. Fennel seed — GRAINE DE FENOUIL f [3]

95. Fenugreek — FENUGREC n m
Trigonella foenumgraecum L.

96. Fine herbs — FINES HERBES f pl [22]

97. Fine salt — SEL FIN m

98. Flakes — FLOCONS m pl [23]

99. Freeze-dried — LYOPHILISÉ [24]

100. Freeze-dried minced chives — CIBOULETTE HACHÉE LYOPHILISÉE f

101. Freeze-dried mushrooms — CHAMPIGNONS LYOPHILISÉS m pl

102. Freeze-dried powdered mushrooms — CHAMPIGNONS EN POUDRE LYOPHILISÉS m pl

103. French mustard — MOUTARDE FRANÇAISE f

G

104. Garlic
Allium sativum L. — AIL n m

105. Garlic, minced
v. Minced garlic

106. Garlic pepper — POIVRE À L'AIL m

107. Garlic powder — 1) AIL EN POUDRE m
2) POUDRE D'AIL f

108. Garlic salt — SEL À L'AIL m

109. Ginger
Zingiber officinale Roscoe — GINGEMBRE n m

110. Ginger, European wild
v. European wild ginger

111. Grains of paradise
Aframomum melegueta K. Schum.

1) MANIGUETTE n f
2) GRAINE DE PARADIS f

112. Granulated

GRANULÉ

113. Granulated sautéed onions

1) FLOCONS D'OIGNONS SAUTÉS m pl
2) OIGNONS SAUTÉS MOULUS m pl
(selon le cas)

114. Green onion, minced
v. Minced green onion

115. Grill seasoning

ÉPICES POUR GRILLADES f pl [4]
ASSAISONNEMENT POUR GRILLADES m
(selon le cas)

116. Ground

MOULU

117. Ground cumin

CUMIN MOULU m

118. Ground nutmeg

1) MUSCADE MOULUE f
2) NOIX MUSCADE MOULUE f
3) NOIX DE MUSCADE MOULUE f

H

119. Hamburger seasoning

ASSAISONNEMENT POUR BOEUF HACHÉ m [4, 25]

120. Harissa

HARISSA n f

121. Herb, pot
v. Pot herb

122. Herb
v. fine herbs, herb seasoning, savory herbs, kitchen herbs

123. Herb seasoning

1) ASSAISONNEMENT AUX FINES HERBES m
2) HERBES D'ASSAISONNEMENT f pl
(selon le cas)

124. Hickory salt
v. Hickory smoked salt

125. Hickory seasoning

ASSAISONNEMENT À LA FUMÉE DE NOYER m

126. Hickory smoked salt

SEL À LA FUMÉE DE NOYER m

127. Horseradish
Cochlearia armoracia L.
syn. Armoricia lapathifolia Gilibert

RAIFORT n m

128. Hyssop
Hyssopus officinalis L.

HYSOPE n f

129. Imitation bacon bits
v. Simulated bacon pieces

130. Imitation banana extract

ARÔME ARTIFICIEL DE BANANE m [2]

131. Imitation butter flavor

ARÔME ARTIFICIEL DE BEURRE m [2]

132. Imitation butter salt

SEL À L'ARÔME ARTIFICIEL DE BEURRE m [2]

133. Imitation cherry extract

ARÔME ARTIFICIEL DE CERISE m [2]

134. Imitation cochineal

COCHENILLE ARTIFICIELLE f [5]

135. Imitation pineapple extract

ARÔME ARTIFICIEL D'ANANAS m [2]

136. Imitation strawberry extract — ARÔME ARTIFICIEL DE FRAISE m [2]

137. Instant minced garlic — AIL HACHÉ DÉSHYDRATÉ m [26, 27]

138. Instant minced onion — OIGNON HACHÉ DÉSHYDRATÉ m [26, 27]

139. Iodized fine salt — SEL FIN IODÉ m

140. Italian seasoning
v.a. Italian spices blend — ASSAISONNEMENT À L'ITALIENNE [4]

141. Italian spice blend
v.a. Italian seasoning — ÉPICES À L'ITALIENNE f pl [4]

J

142. Juniper-berry
Juniperus communis L. — GENIÈVRE n m

K

143. Ketchup — KETCHUP n m [28]

144. Kitchen herbs
v. Savory herbs

L

145. Laurel leaves
v. Bay leaves

146. Leaves — FEUILLES f pl

147. Lemon essence — ESSENCE DE CITRON f [2]

148. Lemon extract — EXTRAIT DE CITRON m [2]

149. Lemon oil
v. Oil of lemon

150. Lemon peel — 1) ZESTE DE CITRON m [29]
2) ÉCORCE DE CITRON f
(selon le cas)

151. Lemon peel mixture — ZESTE DE CITRON DÉSHYDRATÉ ET MOULU m [29]

152. Lemon pepper
v.a. Pepper and lemon — POIVRE AU CITRON m [30]

153. Lemon zest, dried
v. Dried lemon zest

154. Liquid smoke flavor — ARÔME DE FUMÉE LIQUIDE m

155. Long pepper
Capsicum frutescens longum L. — POIVRE LONG

M

156. Mace
Myristica fragrans Houtt. — MACIS n m

157. Maple extract, artificial
v. Artificial maple extract

158. Marjoram
Majorana hortensis Moench. — MARJOLAINE n f

159. Meat pie spice — ÉPICES POUR TOURTIÈRE f pl [4]

160. Meat tenderizer
v.a. Seasoned meat tenderizer, unseasoned meat tenderizer
1) SEL ATTENDRISSEUR (POUR VIANDE) m
2) ATTENDRISSEUR (POUR VIANDE) m

161. Mignonette pepper
v.a. Coarse ground black pepper
MIGNONNETTE n f

162. Minced
1) HACHÉ [27]
2) ÉMINCÉ

163. Minced garlic
1) AIL HACHÉ FIN m [27]
2) AIL ÉMINCÉ m

164. Minced green onion
1) OIGNON VERT HACHÉ FIN m [27, 31]
2) OIGNON VERT ÉMINCÉ m

165. Minced onion
v.a. Chopped onion
1) OIGNON HACHÉ FIN m [27]
2) OIGNON ÉMINCÉ m

166. Mint
Mentha arvensis L.
MENTHE n f

167. Mint flakes
1) MENTHE EN FLOCONS f
2) MENTHE SÉCHÉE ÉMIETTÉE f (selon le cas)

168. Mint leaves
FEUILLES DE MENTHE f pl

169. Mixed spices
1) ÉPICES MÉLANGÉES f pl
2) ÉPICES COMPOSÉES f pl

170. Mixed vegetable flakes
v. Vegetable flakes

171. Monosodium glutamate (MSG)
GLUTAMATE MONOSODIQUE m

172. Mugwort — ARMOISE n f
Artemisia vulgaris L.

173. Mustard — MOUTARDE n f [32]
Brassica Bois, B. hirta Moench,
B. nigra (L) Koch,
B. juncea (L) Czern

174. Mustard, English
v. English mustard

175. Mustard, French
v. French mustard

176. Mustard seed — GRAINE DE MOUTARDE f [3]

N

177. Nasturtium — CAPUCINE n f
Trapaeolum majus

178. Nutmeg (whole)
Myristica fragrans Houtt.
1) MUSCADE n f
2) NOIX MUSCADE f
3) NOIX DE MUSCADE f

179. Nutmeg, ground
v. Ground nutmeg

O

180. Oil of lemon — ESSENCE DE CITRON f [2]

181. Onion flakes — 1) OIGNON EN FLOCONS m; 2) FLOCONS D'OIGNON m pl

182. Onion, minced
v. Minced onion

183. Onion pepper — POIVRE À L'OIGNON m

184. Onion powder — 1) OIGNON EN POUDRE m; 2) POUDRE D'OIGNON f

185. Onion salt — SEL À L'OIGNON m

186. Onion seasoning — ASSAISONNEMENT À L'OIGNON m

187. Onions, granulated sautéed
v. Granulated sautéed onions

188. Onions, toasted chopped
v. Toasted chopped onions

189. Orange extract — EXTRAIT D'ORANGE m [2]

190. Orange peel — 1) ZESTE D'ORANGE m [29]; 2) ÉCORCE D'ORANGE f

191. Orange peel mixture — ZESTE D'ORANGE DÉSHYDRATÉ ET MOULU m [29]

192. Orange zest, dried
v. Dried orange zest

193. Oregano — ORIGAN n m
Origanum vulgare L.

194. Origanum
v. Oregano

P

195. Paprika — PAPRIKA n m
Capsicum annuum L.

196. Parsley — PERSIL n m
Petroselinum crispum (Miller) A.W. Mill
syn. Petroselinum sativum Hoffm.

197. Parsley flakes — 1) PERSIL ÉMIETTÉ 2) PERSIL EN FLOCONS m (selon le cas)

198. Parsley salt — SEL AU PERSIL m

199. Pastry spice — ÉPICES POUR PÂTISSERIE f pl [4]

200. Pepper — POIVRE n m
Piper nigrum L.

201. Pepper — PIMENT n m
Capsicum spp.

202. Pepper and lemon — POIVRE AU CITRON m [30]
v.a. Lemon pepper

203. Pepper, black
v. Black pepper

204. Pepper, celery
v. Celery pepper

205. Pepper, coarse black
v. Coarse black pepper

206. Pepper, coarse ground black
v. Coarse ground black pepper

207. Pepper, garlic
v. Garlic pepper

208. Peppermint — MENTHE POIVRÉE f [33]
Mentha piperita L.

209. Pepper, seasoned
v. Seasoned pepper

210. Pepper, white
v. White pepper

211. Pickles — MARINADES n f pl

212. Pickling salt — SEL POUR MARINADES m

213. Pickling spice — ÉPICES POUR MARINADES f pl [4]

214. Pimpernel — PIMPRENELLE n f
Poterium sanguisorba L.

215. Pineapple extract — EXTRAIT D'ANANAS m [2]

216. Pizza seasoning — ASSAISONNEMENT POUR PIZZA m [4]

217. Popcorn salt — SEL POUR MAÏS ÉCLATÉ m

218.	Pot herb	HERBES POTAGÈRES f pl [34]
219.	Poppy seed Papaver somniferum L.	GRAINE DE PAVOT f [3]
220.	Poultry seasoning	ÉPICES POUR VOLAILLE f pl [4] ASSAISONNEMENT POUR VOLAILLE m
221.	Powder	POUDRE (DE) f
222.	Powdered alum v. Alum powder	
223.	Powdered garlic v. Garlic powder	
224.	Powdered horseradish	1) RAIFORT EN POUDRE m 2) POUDRE DE RAIFORT f
225.	Prepared mustard	MOUTARDE PRÉPARÉE f [32]
226.	Pumpkin pie spice	ÉPICES POUR TARTE À LA CITROUILLE f pl [4]

R

227.	Raspberry extract	EXTRAIT DE FRAMBOISE m [2]
228.	Ratafia extract	EXTRAIT DE RATAFIA m [2]
229.	Red pepper v. Cayenne pepper	

230. Relish — RELISH n f

231. Rosemary — ROMARIN n m
Rosmarinus officinalis L.

232. Rosemary leaves — FEUILLES DE ROMARIN f pl

233. Rue — RUE n f
Ruta graveolens L.

234. Rum extract, artificial
v. Artificial rum extract

S

235. Saffron — SAFRAN n m
Crocus sativus L.

236. Sage — SAUGE n f
Salvia officinalis L.

237. Saint-John's-wort — MILLEPERTUIS n m
Hypericum perforatum L.

238. Salad burnet
v. Pimpernel

239. Salad herbs [35]
v. Salad seasoning

240. Salad lift
v. Salad seasoning

241. Salad seasoning — 1) ÉPICES POUR SALADES f pl [4]
2) ASSAISONNEMENT POUR SALADES m
(selon le cas)

242. Salt — SEL n m

243. Salt, barbecue
v. Barbecue salt

244. Salt, celery
v. Celery salt

245. Salt, coarse
v. Coarse salt

246. Salt, cooking
v. Coarse salt

247. Salt, fennel
v. Fennel salt

248. Salt, fine
v. Fine salt

249. Salt, garlic
v. Garlic salt

250. Salt, hickory
v. Hickory salt

251. Salt, hickory smoked
v. Hickory smoked salt

252. Salt, iodized fine
v. Iodized fine salt

253. Salt, onion
v. Onion salt

254. Salt, parsley
v. Parsley salt

255. Salt, pickling
v. Pickling salt

256. Salt, popcorn
v. Popcorn salt

257. Salt, seasoning
v. Seasoning salt

258. Salt substitute — SUCCÉDANÉ DU SEL m

259. Sautéed onions — OIGNONS SAUTÉS m pl

260. Savory
Satureia hortensis L. — SARRIETTE n f

261. Savory herbs — PLANTES AROMATIQUES f pl [36]

262. Seafood seasoning — ÉPICES f pl / ASSAISONNEMENT m } POUR POISSONS ET FRUITS DE MER [4, 37]

263. Seasoned meat tenderizer — ATTENDRISSEUR ÉPICÉ (POUR VIANDE) m

264. Seasoned pepper — POIVRE ASSAISONNÉ m [4]

265. Seasoned salt
v. Seasoning salt

266. Seasoning — ASSAISONNEMENT n m [4]

267. Seasoning, barbecue
v. Barbecue spice

268. Seasoning, charcoal
v. Charcoal seasoning

269. Seasoning for pork

ÉPICES POUR PORC f pl [4]
ASSAISONNEMENT POUR PORC m
(selon le cas)

270. Seasoning for vegetables

ÉPICES POUR LÉGUMES f pl [4]
ASSAISONNEMENT POUR LÉGUMES m
(selon le cas)

271. Seasoning, grill
v. Grill seasoning

272. Seasoning, hamburger
v. Hamburger seasoning

273. Seasoning, herb
v. Herb seasoning

274. Seasoning, hickory
v. Hickory seasoning

275. Seasoning, Italian
v. Italian seasoning

276. Seasoning, onion
v. Onion seasoning

277. Seasoning salt

1) SEL ÉPICÉ m
2) SEL AUX ÉPICES m

278. Seed

GRAINE n f [3]

279. Sesame
Sesamum indicum L.

SÉSAME n m

280. Sesame seed

GRAINE DE SÉSAME f [3]

281. Simulated

ARTIFICIEL [38]

282.	Simulated bacon pieces	SIMILI-BACON ÉMIETTÉ m
283.	Simulated hickory smoked salt	SEL À L'ARÔME ARTIFICIEL DE FUMÉE DE NOYER m
284.	Spearmint Mentha spicata L. syn. Mentha viridis L.	MENTHE VERTE f
285.	Spice, apple pie v. Apple pie spice	
286.	Spice, barbecue v. Barbecue spice	
287.	Spice blend, Italian v. Italian spice blend	
288.	Spice, cretons v. Cretons spice	
289.	Spice, meat pie v. Meat pie spice	
290.	Spices, mixed v. Mixed spices	
291.	Spice, pastry v. Pastry spice	
292.	Spice, pickling v. Pickling spice	
293.	Spice, pumpkin pie v. Pumpkin pie spice	

294. Spice, steak
v. Steak spice

295. Star anise
Illicium verum Hooker f.
1) ANIS ÉTOILÉ m
2) BADIANE n f

296. Steak spice
ÉPICES POUR BIFTECK f pl [4]
ASSAISONNEMENT POUR BIFTECK m
(selon le cas)

297. Stick
(EN) BÂTONS m pl

298. Strawberry extract
EXTRAIT DE FRAISE m [2]

299. Sugar cinnamon
v. Cinnamon sugar

300. Sweet basil
Ocimum basilicum L.
BASILIC n m

301. Sweet pepper flakes
1) POIVRON EN FLOCONS m
2) FLOCONS DE POIVRON m pl
3) PIMENT DOUX EN FLOCONS m
4) FLOCONS DE PIMENT DOUX m pl

T

302. Tansey
v. Tansy

303. Tansy
Tanacetum vulgare L.
TANAISIE n f

304. Tarragon
Artemisia dracunculus L.
ESTRAGON n m

305. **Tenderizer**
v. Meat tenderizer

306. **Thyme** — THYM n m
Thymus vulgaris L.

307. **Thyme, wild**
v. Wild thyme

308. **Toasted chopped** — HACHÉ (ET) GRILLÉ

309. **Toasted chopped onions** — OIGNONS HACHÉS GRILLÉS m pl

310. **Tomato ketchup** — KETCHUP n m [28]

311. **Turmeric** — CURCUMA n m
Curcuma longa L.
syn. Curcuma domestica Val.

U V

312. **Unseasoned meat tenderizer** — ATTENDRISSEUR NON EPICÉ (POUR VIANDE) m
v.a. Meat tenderizer

313. **Vanilla** — VANILLE n f [39]
Vanilla fragrans (Salisbury) Ames, syn. Vanilla planifolia Andrews

314. **Vanilla extract, artificial**
v. Artificial vanilla extract

315. **Vegetable flakes** — 1) LÉGUMES EN FLOCONS m pl
v.a. Mixed vegetable flakes — 2) FLOCONS DE LÉGUMES m pl

316. **Vanillin** — VANILLINE n f [39]

W

317. White pepper
Piper nigrum L. — POIVRE BLANC m

318. Whole — ENTIER

319. Whole allspice — PIMENT DE LA JAMAÏQUE ENTIER m [1]

320. Whole black pepper — POIVRE NOIR EN GRAINS m

321. Wild thyme
Thymus serpyllum L. — SERPOLET n m

322. Wormwood
v. Absinth

Z

323. Zest — ZESTE n m [29]

NOTES

1. (2) (319) Le Pimenta officinalis Lindl. (syn. Eugenia pimenta D.C., Pimenta dioica (L.) Merr.) s'appelle officiellement en français "piment de la Jamaïque" (ISO/TC 34 "Produits agricoles alimentaires", sous-comité 7 "Epices"). Il est donc souhaitable que disparaissent du commerce des appellations aussi imprécises que "toute-épice" et "quatre épices". Autrefois, cette dernière expression était réservée à des graines aromatiques comme la nigelle et le genièvre qui pouvaient, à elles seules, tenir lieu de mélanges d'épices.

2. (3) (10) (12) (13) (14) (15) (16) (17) (18) (22) (32) (48) (90) (130) (131) (132) (133) (135) (136) (147) (148) (180) (189) (215) (227) (228) (298) Dans la pratique, les règlements des aliments et drogues, au dire du Bureau des traductions, emploient les termes "extract", "essence" et "flavor" comme synonymes. Comme il n'est pas toujours facile d'aller vérifier en laboratoire le mode de fabrication du produit, le comité de terminologie des épices propose de conserver la synonymie des deux premiers termes avec la réserve que, comme un extrait ou une essence ne peuvent être artificiels, l'expression "artificial extract (ou essence)" soit traduite par "arôme artificiel".
   Selon la réglementation en vigueur en France, le mot "essence" est synonyme d'"huile essentielle". Il est également utilisé pour désigner des dérivés des huiles essentielles (essence alcoolique, essence soluble) mais est réservé uniquement aux produits naturels. Il n'est tiré que d'une partie de l'aromate (ex.: l'huile essentielle d'orange provient du zeste). Par contre, le terme "extrait" est plus général; il s'applique au produit qui contient la totalité des éléments aromatiques de l'aromate (ex.: l'extrait d'orange est tiré du fruit entier). Son usage est également réservé aux matières aro-

matisantes naturelles.

3. (8) (36) (38) (45) (71) (78) (84) (94) (176) (219) (278) (280) Le mot "graine" est ici au singulier parce qu'il est pris dans un sens collectif.

4. (9) (24) (73) (115) (119) (140) (141) (159) (199) (213) (216) (220) (226) (241) (262) (264) (266) (269) (270) (296) Selon l'AFNOR, qui a publié un fascicule de documentation rendant compte des travaux du Comité ISO/TC 34 "Produits agricoles alimentaires" (Sous-Comité 7 "Epices"), "le terme épices s'applique aux produits naturels végétaux, ou aux mélanges de ceux-ci, sans matière étrangère, qui sont utilisés, soit entiers, soit en poudre, pour donner de la saveur et de l'arôme et pour assaisonner les aliments". L'addition aux épices d'autres produits (sel, farine, légumes, etc.) a pour conséquence de les faire entrer dans la catégorie des assaisonnements.

5. (11) (134) Ce produit, appelé aussi Cochineal Red A, rouge cochenille A, n'est plus autorisé au Canada. La cochenille naturelle provient d'un insecte, le Coccus cacti.

6. (13) (18) Dans le cas de la vanille et du café, essence est synonyme d'extrait concentré.

7. (14) Le Bureau fédéral des traductions croit qu'il serait préférable de remplacer l'expression artificial extract par artificial flavor. Pour notre part, dans la colonne anglaise du lexique, nous avons conservé la première expression parce qu'elle est encore très courante sur le marché.

8. (19) Le mot "arrow-root", attesté en français depuis 1808, pourrait se traduire par "fécule de maranta" dans la mesure où il ne provient que des rhizomes de Maranta arundinacea ou de plantes du même genre. Il ne saurait être traduit s'il provient d'un mélange de fécules de maranta et de plantes d'autres genres (par exemple, Zamia, Curcuma, Tacca, Canna, Musa).

9. (23) L'expression barbecue salt est en réalité synonyme de barbecue spice. Ce n'est qu'avec réserve que nous en proposons une traduction après qu'on nous ait soumis le cas d'une compagnie qui fabrique un barbecue salt d'une composition légèrement différente du barbecue spice.

10. (31) Le bouquet garni se compose de thym, de laurier et de persil ficelés en menus fagots.

11. (39) (58) La casse est aussi connue sous les noms de cannelle de Chine et de cannelle bâtarde (ou fausse cannelle). Il faut la distinguer du Cinnamomum zeylanicum Nees, cannelle de Ceylan, qui est beaucoup plus cher. Le terme cassie s'applique de préférence à l'Acacia fornesiana (L.) Willd.

12. (40) On trouve aussi les orthographes canelier et cannellier.

13. (41) Il est inexact de dire poivre de Cayenne puisque ce fruit se rattache au Capsicum frutescens Willd. et non au genre Piper mais la Régie de la langue française continuera à tolérer cette expression si répandue dans le public. Par contre, l'appellation poivre rouge n'est pas recommandée parce que cette épice pourrait, pour des gens peu au courant, être confondue avec le paprika.

14. (50) La traduction fréquente "piment du Chili" est une erreur qui remonte aussi loin que 1631 (le naturaliste Jacobus Bontius écrit en effet à cette date "quasi dicas piper a Chile"). Il s'agit en réalité d'un piment d'origine mexicaine, le mot espagnol chile étant un emprunt au nahuatl (aztèque) chilli. L'appellation fautive "piment du Chili" provient donc d'une confusion homophonique avec le mot nahuatl chilli. On rencontre aussi l'orthographe chili.

15. (56) Il s'agit d'un condiment sucré à base de légumes verts hachés qui s'apparente à la relish et qui contient toujours de la moutarde.

16. (62) Si le produit est moulu, il y aurait lieu de mettre clou au singulier.

17. (80) Curry est la prononciation anglaise du mot tamoul (langue du Sud de l'Inde) kadhi, (parfois aussi translittéré kari) désignant une sauce originaire de la côte occidentale de l'Inde; l'articulation dhi ne pouvant être produite ni en anglais ni en français, elle a été remplacée par - rry (-ri). La Régie de la langue française donne la préférence à l'orthographe cari même s'il n'est pas rare de rencontrer curry.

18. (81) Le cari étant toujours en poudre, les mots "en poudre" et "poudre de" sont en pratique superflus.

19. (82) L'aneth est une plante voisine du fenouil, c'est pourquoi il est parfois appelé fenouil bâtard.

20. (85) Dill weed peut aussi être synonyme de Mayweed (Anthemis cotula), camomille, appelé aussi dog fennel, plante que l'on retrouve aux Etats-Unis, où elle croît le long des routes.

21. (89) Appelée parfois gingembre sauvage, cette petite plante vivace aux fleurs pourpres ou noirâtres n'est plus guère utilisée en cuisine.

22. (96) Dans certains ouvrages, l'expression "fines herbes" ne désigne que du persil haché alors qu'en fait elle devrait s'appliquer, en plus du persil, à l'estragon, au cerfeuil et à la ciboulette. Selon les régions et les pays, ce terme peut en outre s'appliquer à plusieurs autres plantes aromatiques. La Régie de la langue française est d'avis que, sur le marché québécois, l'expression "fines herbes" devrait s'employer pour un mélange de persil, d'estragon, de cerfeuil et de ciboulette, suivant en cela l'usage le plus général.

23. (98) Dans le cas d'un produit lyophilisé ou déshydraté, il est superflu de préciser "en flocons séchés".

24. (99) La lyophilisation est une opération qui consiste en une congélation rapide à très basse température suivie d'une évaporation dans un vide aussi poussé que possible afin d'éliminer, par sublimation, toute l'eau contenue dans le produit traité. Par conséquent, l'expression séché à froid est imprécise et constitue, en outre, un barbarisme et un calque de l'anglais.

25. (119) Le terme anglais hamburger devra vraisemblablement être remplacé sous peu par ground beef.

26. (137) (138) La version française ne comprend pas le mot "instantané" qui ne semble guère justifié puisqu'il faut quelques minutes pour que le produit en question se réhydrate et reprenne ainsi son apparence originale.

27. (137) (138) (162) (163) (164) (165) To mince (hacher fin, émincer) ne doit pas être confondu avec to chop (hacher plus grossièrement). Si le produit est vraiment haché finement, il y aura lieu de le préciser en français.

28. (143) (310) La Régie de la langue française retient l'orthographe qui se rapproche le plus de la prononciation que les Québécois donnent à ce mot et délaisse l'orthographe catsup.

29. (150) (151) (190) (191) (323) Les manufacturiers ne font pas toujours la distinction entre peel et zest sur leurs étiquettes. Il ne saurait être question de garder cette ambiguïté en français: le mot zeste s'applique à la partie supérieure colorée et parfumée de l'écorce; cette dernière n'est guère comestible autrement que confite.

30. (152) (202) A condition que le produit contienne vraiment du poivre, sinon il y aurait lieu de dire: épices au citron.

31. (164) Voir à ce sujet la note 1, page 109, du Lexique des fruits et légumes.

32. (173) (225) La moutarde, sans autre qualification, est la moutarde sèche; lorsqu'elle apparaît sous forme de pâte, on parle de moutarde préparée. On rencontre sur le marché diverses sortes de moutarde: moutarde aux aromates, moutarde à la ravigote, moutarde aux fines herbes, moutarde à l'estragon.

33. (208) Le synonyme menthe anglaise ne devrait pas être utilisé pour l'étiquetage.

34. (218) Le nom s'applique aux six herbes suivantes: l'arrache, les épinards, la laitue, l'oseille, la poirée et le pourpier.

35. (239) Le produit ne peut être appelé "fines herbes pour salades" s'il ne correspond pas à la définition des fines herbes (voir note 22).

36. (261) L'expression "herbes aromatiques" est plus restrictive.

37. (262) Le terme anglais seafood s'applique aux poissons, aux crustacés et aux mollusques alors que le français fruits de mer ne désigne que ces deux dernières catégories. S'il y a un manque d'espace sur l'étiquette, on tolèrera l'inscription épices pour fruits de mer.

38. (281) Le terme simulated est en voie de remplacer artificial.

39. (313) (316) L'appellation "vanille" est réservée au fruit du Vanilla planifolia Andrews et des espèces voisines de la famille des orchidées, à distinguer du vanillon, produit par Vanilla pompona Schiede.
La vanille, ainsi définie, est maintenant concurrencée par des produits de synthèse, l'aldéhyde méthyl-protocatéchique et l'aldéhyde éthyl-protocatéchique, commercialisés respectivement sous les dénominations de "vanilline" et d'"éthyl-vanilline".

40. (29) Ce produit est couramment connu en France sous l'appellation de poivre gris. La Régie de la langue française n'est pas d'avis de retenir cette désignation qui pourrait porter à confusion avec la couleur légèrement grisâtre du poivre dit blanc.

index des termes français

A

Absinthe, 1
Ail, 104
Ail émincé, 163(27)
Ail en poudre, 107
Ail haché déshydraté, 137(26,27)
Ail haché fin, 163(27)
Alun en poudre, 4
Aneth, 82(19)
Aneth et fenouil, 83
Angélique, 5
Anis, 6
Anis étoilé, 21, 295
Armoise, 172
Arôme artificiel, 14(2,7)
Arôme artificiel d'ananas, 135(2)
Arôme artificiel de banane, 130(2)
Arôme artificiel de beurre, 131(2)
Arôme artificiel de brandy, 10(2)
Arôme artificiel de café, 13(2,6)
Arôme artificiel de cerise, 133(2)
Arôme artificiel de (noix de) coco, 12(2)
Arôme artificiel d'érable, 15(2)
Arôme artificiel de fraise, 136(2)
Arôme artificiel de pistache, 16(2)
Arôme artificiel de rhum, 17(2)
Arôme artificiel de vanille, 18(2,6)
Arôme de caramel écossais, 32(2)
Arôme de fumée liquide, 154
Arrow-root, 19(8)
Artificiel, 281(38)
Asaret, 89(21)

Assaisonnement, 266(4), 296(4)
Assaisonnement à la fumée de noyer, 125
Assaisonnement à l'italienne, 140(4)
Assaisonnement à l'oignon, 186
Assaisonnement au chili (chile), 51
Assaisonnement aux fines herbes, 123
Assaisonnement barbecue, 24(4)
Assaisonnement charbon de bois, 47
Assaisonnement pour barbecue, 24(4)
Assaisonnement pour boeuf haché, 119(4,25)
Assaisonnement pour cretons, 73(4)
Assaisonnement pour grillades, 115(4)
Assaisonnement pour légumes, 270(4)
Assaisonnement pour pizza, 216(4)
Assaisonnement pour poissons et fruits de mer, 262 (4,37)
Assaisonnement pour porc, 269(4)
Assaisonnement pour salades, 241(4)
Assaisonnement pour volaille, 220(4)
Attendrisseur (pour viande), 160
Attendrisseur épicé (pour viande), 263
Attendrisseur non épicé (pour viande), 312

B

Badiane, 21, 295
Basilic, 300
Bâtons (en), 297
Bâtons de cannelle, 59
Bouquet garni, 31(10)

C

Cannelle de Ceylan, 58(11)
Cannelle en bâtons, 59
Câpres, 34
Capucine, 177
Cardamome, 37
Cari, 80(17), 81(18)
Carvi, 35
Casse, 39(11)
Cayenne, 41(13)
Céleri en flocons, 42
Cerfeuil, 49
Champignons en poudre lyophilisés, 102
Champignons lyophilisés, 101
Chile, 50(14)
Chiles (chillis) broyés, 74
Chilli, 50(14)
Chow-chow, 56(15)
Chutney, 57
Ciboulette, 53
Ciboulette hachée lyophilisée, 100
Clous de girofle, 62(16)
Cochenille artificielle, 11(5), 134(5)
Coriandre, 70
Crème de tartre, 72
Cumin, 75
Cumin moulu, 117
Curcuma, 311

E

Écorce de citron, 150(29)
Écorce d'orange, 190(29)
Émincé, 162(27)
Entier, 318
Épices, 220(4)
Épices à l'italienne, 141(4)
Épices composées, 169
Épices mélangées, 169
Épices pour bifteck, 296(4)
Épices pour cretons, 73(4)
Épices pour grillades, 115(4)
Épices pour légumes, 270(4)
Épices pour marinades, 213(4)
Épices pour pâtisserie, 199(4)
Épices pour poissons et fruits de mer, 262(4,37)
Épices pour porc, 269(4)
Épices pour salades, 241(4)
Épices pour tarte à la citrouille, 226(4)
Épices pour tarte aux pommes, 9(4)
Épices pour tourtière, 159(4)
Essence de citron, 147(2), 180(2)
Estragon, 304
Extrait, 90(2)
Extrait d'amande, 3(2)
Extrait d'ananas, 215(2)
Extrait de banane, 22(2)
Extrait de cerise, 48(2)
Extrait de citron, 148(2)
Extrait de fraise, 298(2)
Extrait de framboise, 227(2)

Extrait d'orange, 189(2)
Extrait de ratafia, 228(2)

F

Fenouil, 92
Fenugrec, 95
Feuilles, 146
Feuilles de laurier, 26
Feuilles de menthe, 168
Feuilles de romarin, 232
Fines herbes, 96(22)
Fleur de cannelier, 40(12)
Flocons, 98(23)
Flocons de céleri, 42
Flocons de légumes, 315
Flocons de piment doux, 301
Flocons de poivron, 301
Flocons d'oignon, 181
Flocons d'oignons sautés, 113

G

Genièvre, 142
Gingembre, 109
Glutamate monosodique, 171
Graine, 278(3)
Graine d'aneth, 84(3)
Graine d'anis, 8(3)

Graine de cardamome, 38(3)
Graine de carvi, 36(3)
Graine de céleri, 45(3)
Graine de coriandre, 71(3)
Graine de cumin, 78(3)
Graine de fenouil, 94(3)
Graine de moutarde, 176(3)
Graine de paradis, 111
Graine de pavot, 219(3)
Graine de sésame, 280(3)
Granulé, 112
Gros sel, 65

H

Haché, 162(27)
Haché (et) grillé, 308
Harissa, 120
Herbes d'assaisonnement, 123
Herbes potagères, 218(34)
Hysope, 128

K

Ketchup, 143(28), 310(28)

L

Légumes en flocons, 315
Lyophilisé, 99(24)

M

Macis, 156
Maniguette, 111
Marinades, 211
Marjolaine, 158
Menthe, 166
Menthe en flocons, 167
Menthe poivrée, 208(33)
Menthe séchée émiettée, 167
Menthe verte, 284
Mignonnette, 64, 161
Millepertuis, 237
Moulu, 116
Moutarde, 173(32)
Moutarde anglaise, 88
Moutarde française, 103
Moutarde préparée, 225(32)
Muscade, 178
Muscade moulue, 118

N

Nigelle, 28
Noix de muscade, 178
Noix de muscade moulue, 118
Noix muscade, 178
Noix muscade moulue, 118

O

Oignon émincé, 165(27)
Oignon en flocons, 181
Oignon en poudre, 184
Oignon haché, 55
Oignon haché déshydraté, 138(26,27)
Oignon haché fin, 165(27)
Oignons hachés grillés, 309
Oignons sautés, 259
Oignons sautés moulus, 113
Oignon vert émincé, 164(27,31)
Oignon vert haché fin, 164(27,31)
Origan, 193

P

Paprika, 195
Persil, 196
Persil émietté, 197
Persil en flocons, 197
Piment, 201
Piment de Cayenne, 41(13)
Piment de la Jamaïque, 2(1)
Piment de la Jamaïque entier, 319(1)
Piment doux en flocons, 301
Piment long, 155
Pimprenelle, 214
Plantes aromatiques, 261(36)
Poivre, 200
Poivre à l'ail, 106
Poivre à l'oignon, 183

Poivre assaisonné, 264(4)
Poivre au céleri, 43
Poivre au citron, 152(30), 202(30)
Poivre blanc, 317
Poivre noir, 29
Poivre noir concassé, 64
Poivre noir en grains, 320
Poivron en flocons, 301
Poudre (de), 221
Poudre d'ail, 107
Poudre d'alun, 4
Poudre de raifort, 224
Poudre d'oignon, 184

R

Raifort, 127
Raifort en poudre, 224
Relish, 230
Romarin, 231
Rue, 233

S

Safran, 235
Sarriette, 260
Sauge, 236
Sel, 242
Sel à la fumée de noyer, 126
Sel à l'ail, 108
Sel à l'arôme artificiel de beurre, 132(2)
Sel à l'arôme artificiel de fumée de noyer, 283

Sel à l'oignon, 185
Sel attendrisseur (pour viande), 160
Sel au céleri, 44
Sel au fenouil, 93
Sel au persil, 198
Sel aux épices, 277
Sel barbecue, 23(9)
Sel épicé, 277
Sel fin, 97
Sel fin iodé, 139
Sel pour barbecue, 23(9)
Sel pour maïs éclaté, 217
Sel pour marinades, 212
Serpolet, 321
Sésame, 279
Simili-bacon émietté, 282
Succédané du sel, 258
Sucre à la canelle, 60

T

Tanaisie, 303
Thym, 306

V

Vanille, 313(39)
Vanilline, 316(39)

Z

Zeste, 323(29)

Zeste de citron, 150(29)
Zeste de citron déshydraté, 86
Zeste de citron déshydraté et moulu, 151(29)
Zeste d'orange, 190(29)
Zeste d'orange déshydraté, 87
Zeste d'orange déshydraté et moulu, 191(29)

index des termes latins

A

Aframomum melegueta, 111
Allium sativum, 104
Allium schoenoprasum, 53
Anethum graveolens, 82
Angelica archangelica, 5
Anthriscus cerefolium, 49
Armoracia lapathifolia, 127
Artemisia absinthium, 1
Artemisia dracunculus, 304
Artemisia vulgaris, 172
Asarum europaeum, 89

B

Brassica, 173(32)
Brassica hirta, 173
Brassica juncea, 173
Brassica nigra, 173

C

Capparis spinosa, 34
Capsicum, 201
Capsicum annuum, 195
Capsicum frutescens longum, 50, 155
Carum carvi, 35
Cinnamomum cassia, 39
Cinnamomum zeylanicum, 58
Cochlearia armoracia, 127
Coriandrum sativum, 70
Crocus sativus, 235
Cuminum cyminum, 75
Curcuma domestica, 311
Curcuma longa, 311

E

Elettaria cardamomum, 37

Eugenia caryophyllata, 62

Eugenia caryophyllus, 62

F

Foeniculum officinale, 92

Foeniculum vulgare, 92

H

Hypericum perforatum, 237

Hyssopus officinalis, 128

I

Illicium verum, 21, 295

J

Juniperus communis, 142

M

Majorana hortensis, 158

Mentha arvensis, 166

Mentha piperita, 208

Mentha spicata, 284

Mentha viridis, 284

Myristica fragrans, 156, 178

N

Nigella sativa, 28

O

Ocimum basilicum, 300

Origanum vulgare, 193

P

Papaver somniferum, 219

Petroselinum crispum, 196

Petroselinum sativum, 196
Pimenta officinalis, 2
Pimpinella anisum, 6
Piper nigrum, 29, 200, 317
Poterium sanguisorba, 214

R

Rosmarinus officinalis, 231
Ruta graveolens, 233

S

Salvia officinalis, 236
Satureia hortensis, 260
Sesamum indicum, 279

T

Tanacetum vulgare, 303
Thymus serpyllum, 321
Thymus vulgaris, 306
Trapaeolum majus, 177
Trigonella foenumgraecum, 95

V

Vanilla fragrans, 313
Vanilla planifolia, 313

Z

Zingiber officinale, 109

BIBLIOGRAPHIE

OUVRAGES SPÉCIALISÉS

ASSOCIATION FRANÇAISE DE NORMALISATION (AFNOR), Épices, nomenclature, norme V-00-001, février 1964, 7 p.

BAILEY, L. H., Manual of Cultivated Plants, Revised Edition, Toronto. MacMillan Company, 1969, 1116 p.

BUREAU DE LIAISON DES SYNDICATS EUROPÉENS (C.E.E.) des produits aromatiques, Avant-projet de directive relative à l'harmonisation des législations des États-membres en matière d'arômes ou d'essences à usage alimentaire, 28 février 1973, 7 p.

--------, Preliminary Draft Directive for the Harmonisation of the Laws of the Member States Concerning Flavours (Essences) for Foodstuffs, s.d., 6 p.

DEHOVE, Raymond A., La réglementation des produits alimentaires et non alimentaires, Répression des fraudes et contrôle de la qualité, Paris, Commerce-Editions, 6e éd., 1967, 936 p.

DEPARTMENT OF NATIONAL HEALTH AND WELFARE (CANADA), Office Consolidation of the Food and Drugs Act and of the Food and Drug Regulations with Amendments to May 9, 1972, Ottawa, Imprimeur de la Reine, 1972, 186 p.

GUISVARD, P. et al., Le Bon jardinier, Paris, La Maison rustique, 2 vol., 152e éd., 1964, XVI-1667 p.

LANDRY, Robert, Les soleils de la cuisine, Paris, Robert Laffont, 1967, 368 p.

LINE, Yetty, Les herbes et les épices dans la cuisine, Verviers, Marabout Flash, 1965, 154 p.

LIEUTAGHI, P., Le livre des bonnes herbes, Verviers, Marabout Service, 1966, 384 p.

MINISTÈRE DE LA SANTÉ NATIONALE ET DU BIEN-ÊTRE SOCIAL DU CANADA, Codification administrative de la Loi des aliments et drogues et des règlements des aliments et drogues avec modifications jusqu'au 11 mars 1969, Ottawa, Imprimeur de la Reine, 1969, 190 p.

RÉGIE DE LA LANGUE FRANÇAISE, Lexique anglais-français des fruits et légumes, Québec, Éditeur officiel, septembre 1974, 129 p.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE MATIÈRES PREMIÈRES AROMATIQUES POUR LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, Le commerce des matières aromatiques pour les industries alimentaires, Convention entre les fabricants, Paris, juin 1957, 16 p.

UPHOF, J. C. Th., Dictionary of Economic Plants, 2e éd., Leipzig, Cramer, 1968, 591 p.

DICTIONNAIRES ET ENCYCLOPÉDIES

Encyclopaedia Britannica, Londres, William Benton, 1971, 23 vol. et 1 vol. d'index.

Grand Larousse encyclopédique, Paris, Larousse, 1960, 10 vol. et 2 vol. de suppléments.

Harrap's Standard French and English Dictionary, Part Two: English-French, Londres, George G. Harrap & Co. Ltd., 1962, XII-1488-51 p.

Robert, Paul, Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française, Paris, Société du nouveau Littré, 1969, 6 vol. et 1 supplément.

Webster's Third New International Dictionary of the English Language, Springfield (Mass.), G. & C. Merriam Co., 1971, 2662 p.

TABLE DES MATIÈRES

Liste des collaborateurs	3
Introduction	5
Abréviations	7
Lexique des épices et assaisonnements	11
Notes	41
Index des termes français	49
Index des termes latins	63
Bibliographie	69

AUTRES PUBLICATIONS DE LA RÉGIE DE LA LANGUE FRANÇAISE

Terminologie de l'alimentation :

Lexique anglais-français de la chimie alimentaire
Édition provisoire

par Jacques MAURAIS

Québec, 1975. 69 p., bibl., 28 cm (p)
ISBN 0-7754-2329-7
EOQ 2479, broché **$1.00**

Lexique anglais-français des fruits et légumes

par Louise APPEL en collaboration

Québec, 1974. Éd. revue et corrigée,
128 p., bibl., 28 cm (p)
ISBN 0-7754-1768-8
EOQ 1768, broché **$1.50**

Lexique anglais-français des produits de la pêche
Fascicule I: Poissons, crustacés et mollusques
(cahier nº 8)

par Thérèse VILLA en collaboration

Québec, 1971. 36 p., bibl., 22 cm
ISBN 0-7754-1760-2
EOQ 1760, broché **$1.00**

Lexique anglais-français des produits de la pêche
Fascicule II: Produits et sous-produits de la pêche mis en conserve, surgelés, traités, importés et termes de conditionnement (cahier nº 13)

par Thérèse VILLA en collaboration

Québec, 1972. 35 p., bibl., 22 cm
ISBN 0-7754-2335-1
EOQ 2441, broché **$1.00**

Lexique des boissons gazeuses (anglais-français)

par Jacques MAURAIS en collaboration

Québec, 1976. 59 p., 28 cm (p)
ISBN 0-7754-2383-1 **$1.00**

Ces publications sont en vente chez
l'Éditeur officiel du Québec.